

## 完全無添加の「本物のウニ」を北海道各地から直接空輸 話題の利尻うに小屋が新店『日本酒バル うに小屋』をグランドオープン

『うに小屋本店』も完全リニューアルで2店舗同時オープン！

株式会社プラス・フード・システム(本社:東京都新宿区 代表取締役:勝俣賢二)は、2017年10月3日(火)『日本酒バル うに小屋』(1F)を東京都 高田馬場にグランドオープン致します。同時に『うに小屋本店』(2F)をリニューアルオープン致しました。



### 【完全無添加、本物のウニの味】

ウニという食材は水分をとっても多く含むものであり、海水から出すと溶けて形が崩れてしまう上に痛みやすく、産地以外で鮮度の良いウニを味わうことは難しいと言わざるを得ません。

ウニという多くの方が、箱板の上に綺麗に並んでいる「箱うに」をイメージされると思います。これは溶けて形が崩れやすいウニを凝固剤である「ミョウバン」という食品添加物によって固め、型崩れを防止し、輸送と保存をしやすくした商品です。しかし、このミョウバンには独特の苦味や臭味があり、ウニ本来の味が損なわれます。ウニは嫌いという方の多くは、このミョウバンの味をウニの味と勘違いされている場合があります。

当店のウニは箱うにではなく『塩水うに』を使用しています。『塩水うに』はミョウバンなどの食品添加物を一切使わず、海水と同じ塩分濃度の殺菌された塩水にひたしたまま輸送することで型崩れを防止した商品です。獲れたてかつ良質なウニを信頼できる生産者から当日便で空輸し、専門店として大量に販売することで長期間保存することなく、いつでも完全無添加の新鮮なウニをご提供しています。

### 【採算度外視のご提供価格】

当店でご提供している品質の『塩水うに』の仕入価格は驚くほど高く、キロ当たり3~5万円にもなります。一般的な買取先は高級鮨店で、1貫2000円以上で販売されていることも少なくありません。当店ではこの『最高級塩水うに』10~12貫分の量を3000円(税別)にてご提供しております。実に原価率は80%を超えておりますが、お客様に『本物のウニ』をご提供する為に仕入先に直談判して以来、10年間の信頼関係から現在の仕入価格と安定的な入荷を実現しています。

高級店ではなく、気軽に日常使いが出来る居酒屋業態で『本物のウニの味』を知っていただくことを使命と考えています。

【うに刺身4種 2人前3000円(税別)より】

完全無添加の『塩水うに』だけを使用している『うに刺身4種』は、通常2人前で一般相場で12000円程度のを3000円(税別)でご提供しています。この価格が実現できているのは北海道の生産者さんの強力なバックアップ体制があってこそです。

『醤油厳禁!』最高の鮮度と素材を、そのままor塩だけでお召し上がりください。

エゾバフンとキタムラサキ等の種類や産地の違いを食べ比べでき、季節により利尻・礼文・浜中・余市等のプレミアムウニも入荷いたします。



【雲丹しゃぶ 1人前1990円(税別)】

刺身用の完全無添加の『塩水うに』を贅沢にしゃぶしゃぶでお召し上がりください。3~4秒だけ軽くしゃぶしゃぶするだけで充分、特製ウニ塩をパラリとひと振りすれば、ウニの甘みが一層広がります。さらに、ウニの旨味の出汁で作る雑炊はメとして必食です!



【名物 雲丹と肉刺 1枚590円(税別)】

最高クラスといわれる熊本産『馬刺し』。その中でも最高級部位の三角バラを使った大トロ馬刺しと、完全無添加『塩水うに』の極上コラボレーションをぜひ味わってください。

とろける大トロ肉刺と濃厚うにの組合せの特別感にうっとりします。



<店舗概要>

■店舗名	日本酒バル うに小屋 (1Fバル、2F座敷)
■URL	<a href="https://tabelog.com/tokyo/A1305/A130503/13158485/">https://tabelog.com/tokyo/A1305/A130503/13158485/</a>
■所在地	東京都豊島区高田 3-10-14 吉野ビル 1、2F
■電話番号	050-5589-6453
■営業時間	18:00~23:30 (L.O.23:00)
■定休日	不定休

<会社概要>

■会社名	: 株式会社プラス・フード・システム
■所在地	: 東京都新宿区高田馬場 2-16-3 柏ビル 2F
■電話番号	: 03-6302-1540
■代表者	: 代表取締役 勝俣 賢二
■事業内容	: 居酒屋の経営
■店舗数	: 都内3店舗
■設立	: 2009年12月